



NIVEAU  
**3** · 4 · 5 · 6 · 7  
RNCP

# CAP CRÉMIER-FROMAGER

FORMATION EN DEUX ANS  
(1 AN SOUS CONDITIONS)



# LE MÉTIER DE CRÉMIER-FROMAGER

Véritable vendeur spécialisé, le crémier-fromager accueille et conseille les clients grâce à une connaissance précise des produits et des terroirs. Il transmet sa passion et son savoir-faire et en tant que commerce de proximité, il entretient les liens avec les clients.

## LA FORMATION



### Les objectifs

- Réaliser des opérations de réception, de contrôle et de stockage des produits laitiers
- Assurer des préparations à base de produits laitiers
- Assurer la valorisation des produits et leur préparation marchande
- Appliquer les règles d'hygiène liées à la manipulation des produits laitiers
- Assurer l'accueil, le conseil, la vente, l'encaissement et participer à la fidélisation du client.



### Au programme

#### Enseignement professionnel

- Approvisionnement, stockage des produits laitiers
- Préparation des produits laitiers
- Mise en valeur des produits laitiers
- Vente de produits laitiers

#### Enseignement général

- Français
- Mathématiques
- Histoire-Géographie, EMC
- Langue Vivante 1 : Anglais
- Sciences physiques - chimie
- Prévention, Sécurité et Environnement
- EPS

# LES INFOS PRINCIPALES



**Formation en alternance**  
3 jours toutes les 2  
semaines au CFA



**Certificat d'Aptitude  
Professionnelle**  
reconnu par l'État



**Formation en 2 ans**  
soit 920 h de formation  
(ou en 1 an - 460 h de  
formation, sous conditions)

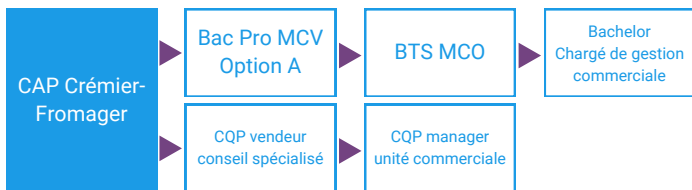


**Une expertise métier**  
pour accompagner  
l'apprenant en entreprise  
et lors des cours pratiques

## IDÉALE POUR...




### Poursuivre ses études



### Se lancer dans sa carrière professionnelle

- Vendeur en commerce de détail ou en rayon fromagerie des enseignes de la grande distribution
- Employé qualifié au rayon fromages en moyenne ou grande surface
- Employé qualifié en restauration commerciale (bars à fromages)
- Employé qualifié dans un commerce de vente directe

#### NOUS CONTACTER

 Paris : 01 55 26 39 70  
Toulouse : 05 61 00 21 23

 [contact@cifca.fr](mailto:contact@cifca.fr)



# POURQUOI SE FORMER AU CIFCA ?

## Une école de référence



Créé et administré par trois fédérations professionnelles des commerces de l'alimentation, le Cifca est un centre de formation dédié aux entreprises du secteur du commerce.

## Une formation en alternance pour se professionnaliser

Les plus : être dans le monde professionnel, apprendre en pratiquant, prise en charge du coût de formation, une rémunération...



## Un réseau d'entreprise développé



De par sa spécialisation et son historique fort, le Cifca entretient des relations de confiance avec de nombreux partenaires et vous aide dans votre recherche de contrat.

## Un accompagnement personnalisé

Centre de formation à échelle humaine, l'équipe du Cifca peut assurer un suivi approfondi de chaque apprenant.



## NOUS RENCONTRER



14 rue des Fillettes  
75018 Paris



146-200 avenue des Etats-Unis  
31200 Toulouse

12

Marx Dormoy



E

Rosa Parks

B

La Vache

15

59 Le grand Marché

L10

29

69

Pont de la Vache

**Qualiopi**

processus certifié

■ ■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au titre des actions suivantes :

- Actions de formation
- Actions de formation par apprentissage